AUFWAND	KOCHDAUER	SAISON	HERKUNFT
klein	**15 Min.**	**ganzjährig**	**Griechenland**

MINI-PASTETLI MIT TSATSIKI

Rezept: Micha Schärer - Foto: compactcook.com

KURZ VORGESTELLT

Mit wenigen Handgriffen ist dieser Tsatsiki fertig und in die Blätterteig-Pastetli gefüllt. Witzig, diese mit Gurkenscheibchen geschmückten Pastetli.

ZUTATEN (4 PERSONEN)

0.3	Gurke	0.5	Zitrone, Saft
2 Zehe	Knoblauch	2 EL	Olivenöl
180 g	Naturjoghurt, griechisch	12	Mini-Pastetli

ZUBEREITUNG

1. Die Gurke schälen und mit der Röstiraffel reiben. Knoblauchzehe fein hacken.
2. Naturjoghurt aufrühren, Gurke, Knoblauch und Saft der Zitrone beigeben.
3. Mit Salz, Pfeffer und Olivenöl abschmecken. Mind. 1 Std. kühl stellen.
4. Tsatsiki erst kurz vor dem Servieren in die Pastetli füllen.

TIPP: Für eine grössere Anzahl Pastetlis erleichtert ein Spritzsack das Einfüllen.